

6. DAFTAR PUSTAKA

- Alhusin. (2001). Aplikasi Statistik Praktis dengan SPSS.PT.Elex Media Komputindo Kelompok Gramedia.Jakarta.
- Andarwulan, N dan S, Koswara. (1992). Kimia Vitamin. Rajawali. Jakarta
- Anief, M. (2000). Ilmu Meracik Obat.Gadjah Mada University Press.Yogyakarta.
- Bureau, G. & J. L. Multon. (1995). Food Packaging Technology Volume I. VCH. New York.
- Ansel, H.C. (1989). Introduction to Pharmaceutical Dosage Forms. UI-Press. Jakarta.
- Apriyanto, A; D.Fardiaz; N.L Puspitasari; Sedarnawati dan S. Budiyanto. (1989). Analisis Pangan. IPB Press. Bogor.
- Brown, W E. (1992). Plastics in Food Packaging. Marcel Dekker Inc.New York
- Della Monica E.S and P.E. McDowell. (1965). Comparation of Betacarotene Content of Dried Carrot Prepared by Three Dehydration Processes.Food Technol. 19 : 141 - 143
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1995). Farmakope Indonesia Edisi IV.Jakarta.
- Dewanto, V.; X. Wu; K.K. Adom and R.H. Liu. (2002). Thermal Processing Enhances the Nutritional Value of Tomatoes by Increasing Total Antioxidant Activity. Journal of Agricultural and Food Chemistry 50: 3010-3014.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia.(1996).Daftar Komposisi Bahan Makanan.PT. Bharatara Niaga Media. Jakarta.
- Dutta, D.; U.R. Chaudhuri and R. Chakraborty. (2005). Structure, Health Benefits, Antioxidant Property and Processing and Storage of Carotenoids. African Journal of Biotechnology Vol. 4(13): 1510-1520.
- Jaya, S and H. Das. (2005). Accelerated Storage, Shelf Life And Color Of Mango Powder.Department of Agricultural and Food Engineering Indian Institute of Technology, Kharagpur.India.

- Julianti, E dan M, Nurminah. (2006). Teknologi Pengemasan. <http://e-course.usu.ac.id/content/teknologi/teknologi/textbook.pdf>
- Labuza, T.P; T.L. Poerliger; A.Kramer; J.Kirik and D.Mays. (1979). Open Shelf Life Dating of Food advisory panel. Department of Food and Nutrition University of minnesota. Leighton.
- Lees, R. and E.B. Jackson. (1973). Sugar Confectionery and Chocolate Manufacture. Leonard Hill. Glasgow.
- Pitojo, Setijo. (2006). Benih Wortel. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Potter, N. N. (1997). Food Science Third Edition. The Avi Publishing Company, Inc. USA.
- Pracaya, Ir. (2005). Bertanam Mangga. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Redaksi Agromedia. (2007). Budi Daya Melon. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Rukmana, R. (1997). Mangga Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, D. (2007). Melon: Murah Meriah dan Berkhasiat. http://www.sportindo.com/page/12/Food_Nutrition/Articles_Tips/Melon_Murah_Meriah_dan_Berkhasiat.html
- Sudarmadji, S; B, Haryono dan Suhardi. (1989) . Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sugiyartono, Radjaram A, dan Isadiartuti D. (2003). Pengembangan Formulasi Tablet Hisap Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dengan Bahan Pengikat Etil Selulosa dan Gelatin B. Majalah Farmasi Airlangga, Vol.III No.2
- Syarief, R. dan H. Halid. (1993). Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.
- Tambunan, Armansyah H. dan Lamhot P. Manalu. (2007). Mekanisme Pengeringan Beku Produk Pertanian. Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia Vol.2, No.3, (Juni 2000), hal. 66-74 Humas-BPPT/ANY
- Widjaja, Bambang dan Dwi S. (2004). Pengembangan Formula Tablet Hisap Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L). Jurnal Penelitian Medika Eksakta Vol. 5 No. 1

Widowati, W. (2006). Handbook Mata Kuliah Gizi. Unika Soegijapranata. Semarang

Winarno, F. G dan S. Fardiaz. (1984). Pengantar Teknologi Pertanian. PT Gramedia. Jakarta.

_____. (1993). Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

_____. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

